



<p style="text-align: center;">Abholungen Standart immer SAMSTAGS zwischen 10:00 - 13:00 Uhr - andere Tage & Zeiten nach persönlicher Absprache evtl möglich Bestellungen immer mit mind. 2 Tagen Vorlauf bitte Alles wie immer <u>kalt</u> und sicher verpackt. Anleitung zur einfachen Endfertigung daheim liegt bei Abholung dabei</p>			
Spargelcrèmesuppe - samt Spargeleinlage, Buttercroûtons extra dabei		1 Liter	12,00 €
Rahmsüppchen von jungen Erbsen mit Buttercroûtons - auf Wunsch noch 100g frische Nordseekrabben dazu - passend für 4 Tassen		1 Liter	14,00 € & 5.-
Salat aus frischen „Microgreens“ von Verture Farms - mit allerlei gerösteten Kernen - mit unserem hausgemachten Dressing aus Dattelbalsam & Traubenkernöl		Portion	7,50 €
„Paté de Foie Gras“ - klassische reine marinierte & pochierte Gänsestopfleber (Frankreich!!) - unsere Apfel-Zwiebel-Marmelade ist natürlich wieder dabei		nach Gewicht Scheibe ca 50 g	€ 16.-
„Antipasti grün/weiß“ von Preetzer Spargel - aus angebratenem Lindenhof-Spargel, mit Dörrtomaten & Olivenöl, dazu mediterrane Olivencrème & knusprige Brösel zum Streuen		Portion	12,50 € <i>(500 g Rohgewicht = 2 x Vorspeise !)</i>
Anjas Spargel-Quiche - dazu erfrischender Schnittlauch-Zitronen-Schmand		Portion 	10,50 €
Holsteiner Färsen-Roastbeef, kalt - zartrosa gebraten und geschnitten, mit klassischer Remoulade		Portion ca 150g	14,50
Original Markeruper Entenkeule „in Sauer“ , kalt oder überbacken ein Genuß - wahlweise mit Remoulade zum Kaltgenuß <u>oder</u> Preiselbeeren für eine passende Sauce		Portion	12,50 €
Sous-vidé zartrosa gegarter Kalbsrücken mit Zitronenthymian, dazu eine Pfefferrahmsauce - Anleitung zur kinderleichten Endfertigung natürlich wie immer dabei		ab 2 Personen!	á 21,- €
Frikassé von Ahrensböcker Bauernhähnchen & Edelpilzen vom „Kieler Pilzwerk“ - mit Karotten & jungen Erbsen		Portion	17,50 €
Geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinjus- begrenzte Menge !!		Portion	19,50 €
...herrlich zu den „Sieglinde“ - Frühkartoffeln Matjesfilets „Gildeart“ - junge holländische Matjesfilets in hausgemachter Crème -mit Schmand, reichlich Dill, Zitrone, einer Spur Dijonsenf & frischen Büsumer Krabben		Portion	12,50 €
Röllchen vom Isländer Lengfisch, mit zarter Fischfarce gefüllt - unsere Hummersauce dabei		Portion	18,50 €
SPARGEL - SPEZIAL - KARTE ... siehe Seite 2 !			
buntes Frühlingsgemüse aus dem Ofen -junger Kohlrabi, Karotte, Blumenkohl, Mairübchen & handgepulte Erbsen			5,00 €
Junger Rahmspitzkohl			3,50 €
geschrubbte „Sieglinde“ - Frühkartoffeln - mit Meersalz & Butter abgeschmeckt - wahlweise auch mit etwas Olivenöl & Rosmarin angeröstet			3,50 €
Unser Kartoffelgratin - frische Kartoffeln, Horster Sahne, Meersalz, Gewürze - sonst nix!			4,00 €
Polenta-Plätzchen - italienischer Maisgrieß, Gemüsebrühe, etwas Sahne & Grana Padano			4,00 €
Schwarz-weiße Reismischung, mit Butter & Muskat fertig abgeschmeckt			3,50 €
Unser echter Vanillepudding mit Schokoladensauce - in 2 kleinen Weckgläsern gepackt			6,50 €
Mascarpone-Erdbeer-TiramiSu - im Glas verzehrfertig			5,50 €
...& natürlich nicht nur für die „Mutter“: unser berühmter Brownie, in Herzform gebacken			3.-€ / Stück

**DER SPARGEL**

- tagesfrisch angeliefert vom Preetzer Lindenhof

„Antipasti grün/weiß“ von Preetzer Spargel - aus angebratenem Lindenhof-Spargel, mit Dörrtomaten & Olivenöl, dazu mediterrane Olivencrème & knusprige Brösel zum Streuen		Portion 12,50 € (500 g Rohgewicht)	
Spargelcrèmesuppe - samt Spargeleinlage, Buttercroûtons extra dabei		1 Liter 12,00 €	
Anjas Spargel-Quiche - dazu erfrischender Schnittlauch-Zitronen-Schmand		Portion 10,50 €	
Ein Pfund frischer Lindenhof-Spargel (Rohgewicht) -klassisch zart mit etwas Butter gedünstet, anschliessend im Aromabeutel verschweisst -so kommen Sie in wenigen Minuten und ohne Mühe zu knackig-zartem Spargel -unsere Buttersauce nach Art einer Hollandaise gibts in einer kleinen Tüte fix & fertig dabei	--	Portion 12,50 €	
geschrubbte italienische Frühkartoffeln - mit Meersalz & Butter abgeschmeckt - wahlweise auch mit etwas Olivenöl & Rosmarin angeröstet zu bekommen		3,50 €	
! Nach persönlicher Absprache versorgen wir Sie natürlich auch gerne mit ! Original Holsteiner Katenschinken von „Oberlies“ aus Quickborn Holsteiner Kalbsrückensteak Färsenfilet Kieler Lachsforellenfilet - auf Wunsch fertig mariniert und vakuumiert			
<u>Unser „Kaufmannsladen“</u> <i>Neben der wöchentlich frischen Speisekarte hier ein kleines, stetig wechselndes Angebot an eingeweckten, länger haltbaren Spezialitäten für Ihre Vorratskammer</i>			
<u>Immer in 800 ml Gläsern eingeweckt:</u>			€
Frische Hühnerbrühe - pur & klar - aus den guten Ahrensböcker Hähnchen von „Bauer Schramm“		8,00	
Linsen-Eintopf -VEGAN !! -aus roten Linsen, Karotten & Tomate, mit milder Schärfe abgeschmeckt & Kreuzkümmelöl		9,00	
Klassische Linsensuppe - mit Wurzelgemüse, Kochwurstscheiben & Susländer Speck		9,50	
Klare Tomatenessenz - die reine pure Kraftbrühe aus reichlich frischen Tomaten - geklärt mit bestem Rindfleisch		10,50	
„Bolognese“ vom Salzwiesenlamm - mit Rotwein & Wurzelgemüse geschmort		11,50	
„Cassoulet“ vom Ahrensböcker Duroc & steirischen Käferbohnen - zart geschmortes Fleisch, Speck & Kochwürstchen von „Bauer Schramm“, - dazu die edle „Kidneybohnen“-Sorte aus Österreich und frisches Wurzelgemüse		12,50	
„Ox & Gerste“ - Ragout von Ochenschwanz mit Perlgraupen & Wurzelgemüse - etwas Rosmarin & Rotwein geschmurgelt		12,50	
Unser hausgemachter Labskaus aus frischer Rinderbrust & Rote Beete (no fish inside !)		12,50	
Holsteiner Sauerfleisch vom Ahrensböcker Duroc mit Apelessig & frischen Zwiebeln - klassisch aus ca 400 g magerer dicker Rippe von „Bauer Schramm“ gekocht, im Eigengelée		12,50	
<u>Glas á 200 ml</u> unsere hausgemachte Entenleberwurst , Markeruper Entenfleisch, -leber, -schmalz, dazu Horster Sahne, Äpfel, Zwiebeln, Gewürze, Meersalz <u>- kein Schweinefleisch, kein Pökelsalz!</u>		Glas 6,50	